

# 腐竹蒸汽烘干房

产品名称	腐竹蒸汽烘干房
公司名称	东莞市柯诺节能科技有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:柯诺 型号:KN-HF-F-10P 温度:0-150度
公司地址	东莞市高埗镇冼沙工业区
联系电话	0769-89080690 18575371110

## 产品详情

腐竹空气能烘干设备，腐竹节能烘干机，腐竹节能生产线，腐竹节能烘干线，腐竹节能成套设备：

### 一、腐竹简介：

腐竹是中国人很喜爱的一种传统食品，具有其他豆制品所不具备的独特口感。腐竹色泽黄白，油光透亮，含有丰富的蛋白质及多种营养成分，用清水浸泡（夏凉冬温）3~5小时即可发开。可荤、素、烧、炒、凉拌、汤食等，食之清香爽口，荤、素食别有风味。腐竹具有良好的健脑作用，它能预防老年痴呆症的发生。因为腐竹中谷氨酸含量很高，为其他豆类或动物性食物的2到5倍，而谷氨酸在大脑活动中起着重要作用。此外，腐竹中所含有的磷脂、皂甙还能降低血液中胆固醇含量，有防止高脂血症、动脉硬化的效果。而高安腐竹则是江西腐竹的区域代表性产品，具有外表油亮光泽，枝条均匀，条内空心的特点。比福建腐竹体积更加厚。且吸水后不吐浆，不粘糊回锅回炉形状不变。这就要求腐竹烘干过程必须要有高温段可以快速干透内心。以及适当的湿度保留以保障腐竹干燥后不断，可以说高安腐竹的烘干对烘干工艺有着苛刻的要求。经柯诺公司潜心研究，多次试验。推出高安腐竹专用蒸汽烘干设备。以下是设备详细介绍。

### 二、腐竹烘干工艺为：

腐竹原材料摆放挂具车上后，将挂具车人工推入干燥房内。原材料含水率约为50%，每间烘干房内共推入四辆挂具车，在烤房温度60至85 条件下，加热干燥12小时。运行从预热段到结束段共9个烘干段。每个烘干段风速可以提前预设，到达该段即自动变频调节。烘出产品色泽光亮，不易断。且有浓郁的豆香味。目前该厂腐竹已被列为中国国家地理标志产品。中华老字号。

### 三、我公司腐竹烘干系统的优势：

- 1、可以有效地保证被烘干物料的物理和化学特性及烘干物料的质量。
- 2、烘干过程温度分布均匀，温湿度可以自动控制。

3、安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。

4、烘干过程能耗低，有效地减少运行成本。

5、通用性强，减少了投资费用的同时，提高了设备的利用率和有效使用率。

6 腐竹烤房系统结构组成保温烤房体热风循环系统排湿系统供热主机全自动控制系统

7. 腐竹烤房的优势

保温效果好，可节省人力成本40%，节省能源消耗量50%。

烘干环境清洁，没有废气、废水、废渣的排出。

具有可控制的温湿度调节功能，控制精度高、能满足高端市场的需要。

烘干产品质量好，产量大、产品的附加值高。

提高产品的成品有效率，降低烘干产品的次品率。

8. 腐竹烤房主要原理：就是利用烘干房内的蒸发器吸收外界空气中的热量，或者回收烘干过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烤房中，烤房内的热空气经过反复循环加温，吸收物料中的水分，自身降温加湿，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并最终实现物料的连续干燥。可应用范围广，不受气候和环境的限制、可以全天后进行生产。腐竹烘干机，腐竹生产线，腐竹烘干设备，腐竹烘干线，腐竹成套设备。东莞市柯诺节能科技有限公司是生产节能食品烤箱（流水线）的专业生产厂家，可节电50-80%，提升产品质量，可为客户免费评估设计方案和效益分析。

